Rinnai

暮らしにいい感じ、はじまる。

ガステーブルコンロ

2011 Ⅲ

あんしんを届けるコンロ Ancie

アンシエ

新登場

あんしんの キッチンは、

おいしさはずむ キッチンです。

チャレンジ25

未来が変わる。
日本が変える。

室内でガス機器をお使いの際には、換気に十分ご注意ください。

全口センサー搭載

SIセンサーコンロ

おかげさまで1,000万台突破!

あんしんを届けるコンロ

Ancie
アンシエ

毎日の料理に、もっと気軽さと、あんしんを。
アンシエは、おいしさをつくる多彩な機能と、それらをやさしく使いこなせるリンナイ独自の工夫をたくさん備え、さらには、お手入れのしやすさまでもしっかり考えた、新しいテーブルコンロです。

Ancie（アンシエ）：“安心”なコンロをイメージできるよう「アンシン」の語尾に変化をもたせた造語。
ピンクは「やさしさ」、オレンジは「使いやすさ」をイメージし、2つの“安心”をロゴマークにこめています。

使うほど実感。
焦げつきにくいから、
お手入れカンタン。

焦げつきにくく、お手入れラクラク。
ヒートオフ※1

業界初※2

NEW

※1 特許出願中
※2 2011年8月現在、テーブルコンロにおいて<リンナイ㈱調べ>

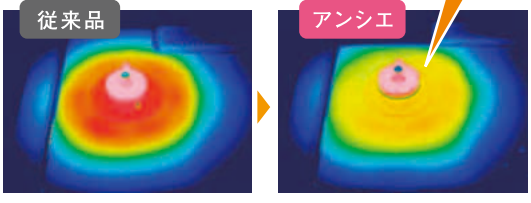
焦げつきにくいから、サッと拭くだけ。

お手入れのしやすさについては7ページもご覧ください。

熱を分散・放熱させて、トッププレート表面温度の上昇を抑える。

イラストはイメージです。

従来品に比べて温度が低く、焦げつきにくい。



サーモグラフィによる比較実験<ガラストップの熱伝導>

従来品では、バーナーまわりの温度が高くなっていますが、「アンシエ」では、温度を抑えているのがわかります。

直径24cmの寸胴鍋を使用し強火で10分間調理。アンシエRTS61AWG10RN-VLと当社従来品ハオS650VGAS（CS）-Lとの比較。<リンナイ㈱調べ>

他にも、やさしく使える工夫がたくさん！ 詳しくは、3～8ページをご覧ください。

新登場

鍋を持ち上げると
自動で弱火に、さらに消し忘れも
防ぐので、あんしん。

そで口への引火、消し忘れを防ぐ。

鍋なし検知 NEW

鍋を置いていない状態では点火せず、調理中に鍋を持ち上げると弱火になります。さらに、鍋を持ち上げた状態が1分間続くと自動消火します。消したつもりで、うっかり手を近づけてしまったというような場合や、青い炎が見えにくいといわれるご高齢の方にも配慮した機能です。

※このページで紹介している機能は商品により搭載内容が異なります。詳しくは機能一覧表（13ページ、14ページ）をご覧ください。

温度センサーにより、安心して調理できます。

■ 調理油過熱防止装置

センサーが鍋底の温度を感知し、過熱による油の発火を防ぎます。

■ 焦げつき消火機能

煮物など鍋の焦げつきを初期段階で感知し自動消火します。

※鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

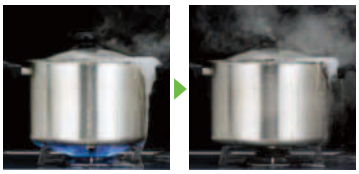
自動消火後の鍋底の様子

■ コンロ消し忘れ消火機能

万一うっかり火を消し忘れても、約2時間で自動消火します。

■ 立消え安全装置

煮こぼれや風などで、万一火が消えても、自動でガスを止めます。



リンナイは安心装置、便利な機能をプラス!※

- ■中火点火
- ■点火確認表示
- ■ラク点火

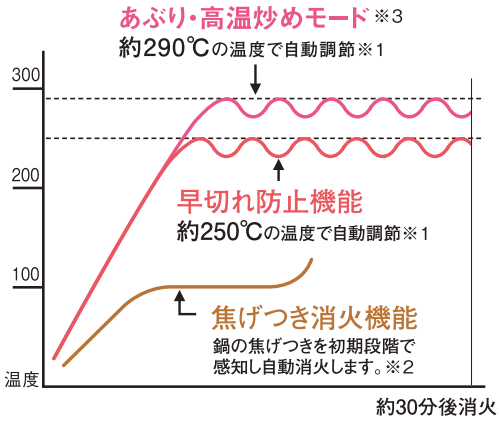
※一部、該当しない機種もあります。詳しくは機種一覧表（13ページ、14ページ）をご覧ください。

ガスコンロは火を使うから、なんだか不安…。
そんな思いを、持っていませんか。

センサーが、炎を自動調節。
お料理を、気軽に楽しく。

全口センサー搭載
SIセンサーコンロ
おかげさまで 1,000万台突破!

全口に温度センサーを搭載した進化したガスコンロです。調理の状況を判断してガスを自動で調節。便利さ、安心感を届けます。



■ 早切れ防止機能
鍋底が約250℃になっても消火せず、自動火力調節。早切れを防ぎます。※1

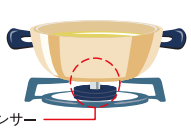
■ あぶり・高温炒めモード※3
約290℃で自動温度調節。あぶり料理や鍋をふる料理、圧力鍋の調理時には、あぶり・高温炒めモードをご利用ください。※1

ココが違う!!　ガスコンロ　IHクッキングヒーター

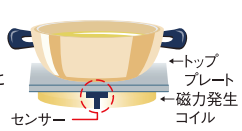
炎の料理をもっと楽しむために、比べてみてください。

鍋底にピッタリ密着。より安心なガスコンロのセンサー。

ガスコンロ
センサーが鍋底にぴったり密着!



IHクッキングヒーター
センサーと鍋の間にトッププレートの障壁があります。

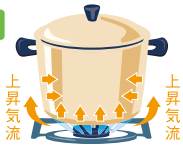


鍋底にピッタリくっついて温度変化をすばやく検知するガスコンロのセンサー。直に鍋底の温度を測って自動的に火力を調節するから、揚げものを調理する場合、200mL程度の少ない調理油でもしっかり過熱を防止します。

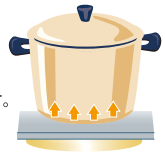
※一口タイプのコンロは除きます。

鍋全体を温めるから、おいしさが違うガスコンロ。

ガスコンロ



IHクッキングヒーター
ヒーターに接した鍋底のみ加熱します。



炎の力で鍋全体を一気に加熱するから、揚げものの際も設定温度まですばやく上昇します。また、鍋全体を均一に加熱することで大きく対流がおこり、ムラが少なくおいしい煮物が作れます。

※1 早切れ防止機能がはたらいている時やあぶり・高温炒めモード中でも、一定温度になると消火する場合があります。 ※2 土鍋・耐熱ガラス鍋・圧力鍋を使用すると、調理中まれに焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。
※3 機種により「高温炒め」、「センサー解除」となり、名称が一部異なります。

魚を焼くたびに、グリル皿に水を入れるのが、
とっても面倒と、感じていませんか。

水がいらない※から、
扱いやすく、お手入れしやすい。

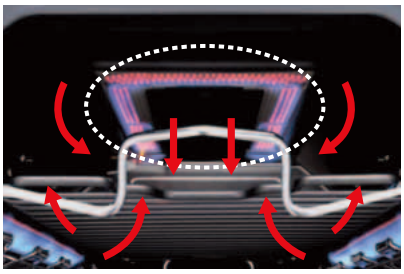
※一部、該当しない機種もあります。

手間なくおいしく 水無し両面焼グリル

こんがりおいしく焼き上げます。

水無し両面焼グリル

**上下同時加熱でスピーディーに焼き上げる両面焼。調理中に裏返す手間もいりません。
また、クッキーやピザなどいろいろな料理を楽しめ、バリエーションもひろがります。**



この写真は水無し両面焼タイプの合成写真です。

遠赤外線セラミックバーナーで、手軽においしく、こだわりの仕上がり。

水無し両面焼グリルの上火には、多くの料理人から愛され、業務用機器にも使われているリンナイ独自のセラミック製シュバンクバーナーを採用。食材をこんがりおいしく焼き上げます。

遠赤外線協会 認定

社団法人遠赤外線協会認定
加　熱
認定番号003-97002

リンナイは、第1号を取得!

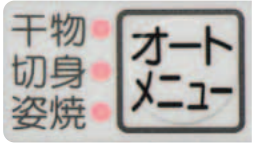
魚を自動で焼き上げるオートグリルやタイマーで、焼きすぎの心配がありません。

魚を自動でおいしく焼き上げる。

オートグリル機能

RTS61AWG10RN-V、
ハオS660VGAX(SL)に採用

「姿焼」「切身」「干物」の種類と焼き加減を選択すれば、焼き時間と火力を自動でコントロールし、魚を焼き上げ自動消火。焼き具合を確認する手間がかかりません。



グリル調理タイマー

お好みの焼き時間を設定できます。設定時間になると自動消火するので、焼きすぎの心配もありません。

□設定時間

両面焼	1～15分	片面焼	1～20分

グリルの安心機能

グリルの状況をしっかり見張る!

グリル過熱防止機能

グリル庫内の温度が異常に上がると自動消火、発火を防止します。

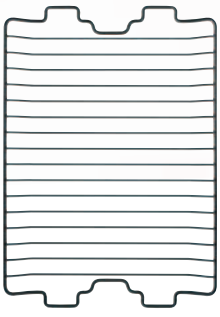
グリル消し忘れ消火機能

両面焼は約15分、片面焼は約20分で自動消火します。

防炎パイプ

コンロ内部の後方部分に防炎パイプを設置し、万一の場合も、炎が外に出るのを防ぎます。（水無し両面焼グリルに採用）

写真はRTS61AWG10RN-Vです。



お手入れカンタン ラクリーングリル

ラクリーングリル

「アンシエ」は従来の焼き網にあった脚の部分がなくなった「フラット焼き網」を採用。シンクで洗うときに傷つきにくくなりました。さらに、フッ素コート加工でお手入れカンタンです。

アンシエシリーズのみ

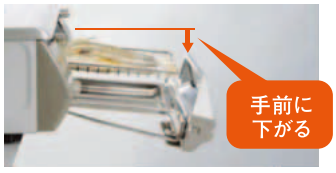
■ スムーズグリル

グリルの引き出し幅が従来から7.3cm増えて、焼きものの出し入れが簡単に。「アンシエ」では、さらにスムーズに引き出しやすくなりました。

写真は「アンシエ」です。

■ ニュー3Sグリル

グリル扉が手前に下がり、やけど予防や裏返しにも便利です。



■ 汚れカバー

グリル庫内の汚れカバーは、取りはずして洗えます。

写真は「アンシエ」です。

■ クリアコートグリル皿

グリル皿はお手入れしやすいクリアコート加工。

※このページで紹介している機能は商品により搭載内容が異なります。詳しくは機能一覧表（13ページ、14ページ）をご覧ください。

煮汁が吹きこぼれ、バーナーまわりが汚れたり、
すきまから中に入ってしまったことはありませんか。

煮こぼれの浸入を防ぎ、拭き取りもラクラク。

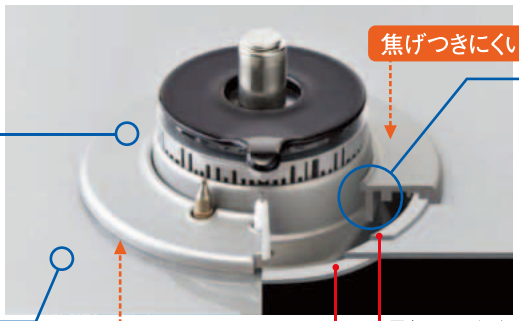
ビューティトップ※

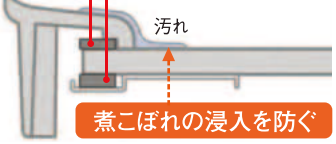
油汚れがこびりつきにくく、サッと拭くだけ。
クリアコート加工

煮こぼれが流れて、たまりにくい。
傾斜設計

アンシエシリーズのみ
トッププレートの表面温度を抑える。
ヒートオフ構造

ダブルシールドパッキンで、器具内部への煮こぼれの浸入を防ぐ。
スーパーシールド構造

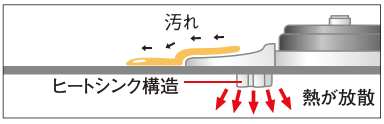




バーナーリングの温度を下げて焦げつきを抑える。
ヒートシンク構造

バーナーリングの裏側は、凸凹形状によって熱を放散させ温度を下げます。

写真はバーナーリングの裏側です。



※ ビューティトップとはお手入れのしやすさを最大限に考慮した次世代のガラストッププレートのことです。 ●ガラストップ・パールクリスタルに採用

バーナーまわりがフラットだから、毎日の汚れも拭きとりやすい。

フラット＆クリーン

ごとくをはずせばバーナーまわりに凹凸がなく、フラットなトッププレート。
汚れがつきにくく、サッと拭きとるだけで、キレイでクリーンに。

サッとひと拭き
フラット＆クリーン

いろんな機能があって、使いこなせるかな？
なんて、思っていませんか。

操作に迷わない工夫があるから、とっても使いやすい。

左コンロは
左のスイッチで操作

左操作部

右コンロは右のスイッチで操作

原寸大　右操作部

写真は「アンシエ」です。

かんタッチ&見やスイッチ

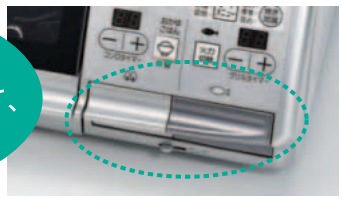
かんたん操作で見やすい。

かんタッチ&見やスイッチ

便利な機能がよりやさしく使えるよう、使うコンロのすぐ下にスイッチを配置しました。
また、文字やスイッチが大きくなり、見やすく、操作しやすくなりました。

●強火力バーナー、標準バーナーの位置により、操作部の位置も変わります。

コンロとグリルの
操作ボタンが色分けされて、
わかりやすい!



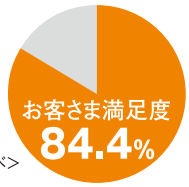
NEW
操作面に傾斜を
つけているため、
調理中に見やすい!
アンシエシリーズのみ

かんたん操作で、多彩な便利機能をやさしく使いこなせます。

揚げもの温度調節機能

揚げる食材に応じて温度を設定すれば、自動で設定温度をキープします。

揚げもの温度調節機能満足度調査
<リンナイ㈱調べ>



いろいろな料理に使え、ホットプレートのようにも使用できます。

160℃	180℃	200℃
ドーナツ、フリッター、クレープ など	天ぷら、コロッケ、ハンバーグ、ホットケーキ など	とんかつ、餃子、お好み焼き など

■ コンロ調理タイマー

調理にあわせてお好みの時間を設定。1～90分まで1分刻みで設定でき、設定時間で消火し、「茹ですぎ」「煮すぎ」を防ぎます。

写真は「アンシエ」です。

■ コンロ点火確認表示

コンロの点火、消火を一目で確認できます。

湯わかし機能

お湯がわいたら音でお知らせし、自動消火。また、5分間保温後の自動消火も可能です。

炊飯機能

スイッチを押すだけで、自動で火力調節して炊き上げ、自動で消火。ふっくらおいしいご飯に仕上げます。

●専用の炊飯釜・炊飯鍋をおすすめします。
詳しくは12ページをご覧ください。

ガスでおいしく節電!

ご存知でしたか？ ガスコンロで
自動でご飯が炊けるんです。
ガスでご飯を炊けば節電につながります。

※このページで紹介している機能は商品により搭載内容が異なります。詳しくは機能一覧表（13ページ、14ページ）をご覧ください。

多彩な機能をやさしく使える、調理にあんしんが生まれる。

ガラストップ

SCHOTT CERAN®

CERAN®はショット日本(株)の登録商標です。

熱に強く、汚れにくい、いつまでも美しいトッププレート。

世界品質のドイツ・ショット社製CERANガラスを採用。
熱による膨張・収縮がほとんどないため、
調理中に高温で割れる心配もありません。

傷がつきにくく、ずっと色鮮やか。

独自のガラス結晶化技術によって、
優れた耐久性のガラストップ。
印刷表面がはがれにくく、
色が剥げ落ちたりすることが
ありません。

ガラス印刷後に2～3時間、900℃で結晶化させることで、高い耐久性能となります。

水無し両面焼グリル

ガラストップ
クリアシルバー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ　オートグリル機能つき

強火力:左　RTS61AWG10RN-VL(51-7390)
強火力:右　RTS61AWG10RN-VR(51-7404)

希望小売価格(税込)¥126,000(税抜¥120,000)

ガラストップ
ウォールブラック
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ

強火力:左　RTS61WG13RN-VL(51-7412)
強火力:右　RTS61WG13RN-VR(51-7420)

希望小売価格(税込)¥115,500(税抜¥110,000)

■アンシエ機能一覧

ヒートオフ構造	コンロ機能	グリル機能	トッププレート	グリルの構造
かんタッチ&見やスイッチ	揚げもの温度調節機能 温度設定:160・180・200℃の3段階	グリル調理タイマー(1～15分)	フラット&クリーン	ラクリーングリル
ラク点火	炊飯機能	水無し両面焼グリル	スーパーシールド構造	新スムーズグリル
レバー式火力調節	コンロ調理タイマー(1～90分)	遠赤外線セラミックバーナー	ヒートシンク構造	クリアコートグリル皿
※RTS61AWG10RN-Vはコンロ部のみ	湯わかし機能		コンパクトごとく	汚れカバー
	早切れ防止機能			フッ素焼き網(フラットタイプ)
				分解グリル

消し忘れ消火機能	調理油過熱防止装置	グリル過熱防止機能	鍋なし検知機能	点火ロック
立消え安全装置	焦げつき消火機能	あぶり・高温炒めモード	点火確認表示	中火点火機能

パールクリスタル Pearl Crystal

ガラスのような光沢感と、強さが特徴です。

汚れが落ちやすく、美しいパールの光沢感が長持ち。
衝撃にも強さを持つトッププレートです。

新素材パールクリスタルは、
色と強さでダブルコーティング。

水無し両面焼グリル

パールクリスタル
プラム
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ

強火力:左 RTS61WK13RN-VL (51-7455)
強火力:右 RTS61WK13RN-VR (51-7463)

希望小売価格(税込)¥99,540(税抜 ¥94,800)

パールクリスタル
グレー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ

強火力:左 RTS61WK2RN-VL (51-7439)
強火力:右 RTS61WK2RN-VR (51-7447)

希望小売価格(税込)¥99,540(税抜 ¥94,800)

■主な機能紹介

ヒートオフ構造	焦げつきや汚れの原因となる、トッププレート表面の温度上昇を抑えます。
かんタッチ&見やスイッチ	使うコンロのすぐ下にスイッチを配置、文字も大きく見やすく、操作しやすくなっています。
フラット&クリーン	バーナーまわりに凹凸がないフラットなトッププレート。汚れもサッと拭きとるだけです。
スーパーシールド構造	ダブルのシールドパッキンで、バーナーリングまわりからの煮こぼれの浸入を防ぎます。
鍋なし検知機能	鍋の置いていない状態では点火せず、鍋を持ち上げると弱火になります。
揚げもの温度調節機能	お好みの温度に設定すれば、火加減を自動で調節。カラッとおいしく仕上がります。
炊飯機能	ガスならではの炊き上がりでお米の旨みを引き立てます。「ごはん」「おかゆ」の2つのモードを選択できます。
コンロ調理タイマー	お好みの設定時間で自動消火します。煮込み料理やパスタ、レトルト食品に重宝します。
湯わかし機能	お湯がわいたら音でお知らせし、自動消火します。また、5分間保温後の自動消火も可能です。
グリル調理タイマー	両面焼1～15分、片面焼1～20分の間で焼き時間を設定できます。
オートグリル機能	オートメニューと焼き加減を設定するだけで、焼き時間と火力を自動でコントロールします。焼き上がると自動で消火します。

ベーシックタイプ

ガラストップ

水無し両面焼グリル（オートグリル機能つき）

ガラストップ
シルバーブルー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオS660VGAX（SL）-L（51-9466）
強火力：右 ハオS660VGAX（SL）-R（51-9474）
希望小売価格（税込）¥115,500（税抜 ¥110,000）

水無し両面焼グリル

ガラストップ
シルバーブルー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオS660VGTX（SL）-L（51-9440）
強火力：右 ハオS660VGTX（SL）-R（51-9458）
希望小売価格（税込）¥104,790（税抜 ¥99,800）

パールクリスタル

水無し両面焼グリル

パールクリスタル
ネイビーブルー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオS660VCTX（NB）-L（51-9490）
強火力：右 ハオS660VCTX（NB）-R（51-9504）
希望小売価格（税込）¥89,040（税抜 ¥84,800）

ガラストップ

水無し片面焼グリル

ガラストップ
シルバーブルー
前面パネル
シルバー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオS660MGTS（SL）-L（51-5690）
強火力：右 ハオS660MGTS（SL）-R（51-5703）
希望小売価格（税込）¥87,990（税抜 ¥83,800）

■ベーシックタイプおよびハオS660MGTS（SL）共通機能一覧

- かんタッチ&見やスイッチ
- ラク点火
- レバー式火力調節

コンロ機能

- 揚げもの温度調節機能
  温度設定：160・180・200℃の3段階
- 炊飯機能
- コンロ調理タイマー
- 湯わかし機能
- 早切れ防止機能

グリル機能

- グリル調理タイマー（1 ～ 15分）
  ※ハオS660MGTS（SL）は（1～20分）
- 遠赤外線セラミックバーナー
  ※ハオS660MGTS（SL）を除く

トッププレート

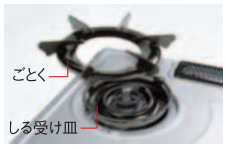
- フラット&クリーン
- スーパーシールド構造
- ヒートシンク構造
- コンパクトごとく

グリルの構造

- スムーズグリル
  ※ハオS660MGTS（SL）を除く
- 汚れカバー
  ※ハオS660MGTS（SL）を除く
- 分解グリル

しる受けレスタイプ　お手入れ性の高い「フッ素コート」で、業界初！※

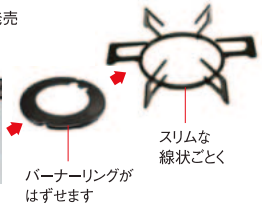
しる受け皿をなくし、お手入れ性が向上。ごとくをはずすとバーナーまわりがフラットで、お掃除がしやすくなりました。
バーナーリングは取りはずして洗うことができます。　※2009年7月発売



従来しる受けタイプ

しる受け皿をなくし
お手入れ性が向上

しる受けレスタイプ



ホーロー素材のお手入れしやすいごとく

コンパクトで持ちやすいごとく。
お手入れもしやすく、
汚れがつきにくい
ホーロー素材を採用しました。

しる受けレスタイプ ＜フッ素コート＞

水無し両面焼グリル

フッ素コート
シルバー
前面パネル
ライトグレー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオM660VFTS-TL（51-5568）
強火力：右 ハオM660VFTS-TR（51-5576）
希望小売価格（税込）¥66,990（税抜 ¥63,800）

フラット&クリーン　揚げもの温度調節機能　炊飯機能
湯わかし機能　グリル調理タイマー

水無し片面焼グリル

フッ素コート
シルバー
前面パネル
ライトグレー

標準幅60cmタイプ
強火力：左 ハオM660FTS-TL（51-5509）
強火力：右 ハオM660FTS-TR（51-5517）
希望小売価格（税込）¥61,740（税抜 ¥58,800）

フラット&クリーン　揚げもの温度調節機能　炊飯機能
湯わかし機能　グリル調理タイマー

水有り片面焼グリル

フッ素コート
ブラック
前面パネル
ブラック

標準幅60cmタイプ
強火力：左 RT-660GFTS（BK）-L（51-6904）
強火力：右 RT-660GFTS（BK）-R（51-6912）
希望小売価格（税込）¥45,990（税抜 43,800）

フラット&クリーン

水有り片面焼グリル

フッ素コート
シルバー
前面パネル
シルバー

コンパクト幅56cmタイプ
強火力：左 RTS-338NFTS（SL）-L（51-7218）
強火力：右 RTS-338NFTS（SL）-R（51-7226）
希望小売価格（税込）¥38,640（税抜 ¥36,800）

フラット&クリーン

しる受け皿タイプ ＜フッ素コート＞

グリルなし

フッ素コート
ブラック
前面パネル
ブラック

標準幅60cmタイプ
強火力：左 RT-650-2FTS-L（51-6327）
強火力：右 RT-650-2FTS-R（51-6335）
希望小売価格（税込）¥35,490（税抜 ¥33,800）

グリルなし

フッ素コート
シルバー
前面パネル
シルバー

コンパクト幅56cmタイプ
強火力：左 RTS-336-2FTS（SL）-L（51-4189）
強火力：右 RTS-336-2FTS（SL）-R（51-4200）
希望小売価格（税込）¥31,290（税抜 ¥29,800）

1口コンロタイプ

※1口タイプのコンロは、Siセンサーコンロではありません。
揚げもの調理には使用しないでください。

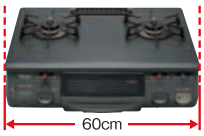
ホーロー天板
RTS-1DC（51-4952）
希望小売価格（税込）¥9,975
（税抜 ¥9,500）

ステンレス天板
RTS-1NDB（51-4979）
希望小売価格（税込）¥7,035
（税抜 ¥6,700）

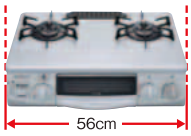
キッチンの幅に合わせて選べる2つのサイズ

横幅60cmが標準サイズです。横幅が60cm未満の場合は
コンパクトサイズのコンロをお選びください。

標準幅 60cm タイプ



コンパクト幅 56cm タイプ



キッチンの幅を採寸してぴったりのものをお求めください。キッチンにより奥行が異なるため、本体前面の操作部が流し台より少し前に出ることがあります。

オプション

炊飯釜・炊飯鍋

炊飯専用の厚釜がごはんをおいしく炊き上げます。 ●水加減は見やすい、水位目盛り。 ●鍋の内側は、お手入れしやすいフッ素加工。

かまど炊き仕様で、よりおいしいご飯に。

そのまま食卓に持ち運んでも
テーブルに映える新デザイン。
フタを立てて置けるから、使いやすい。

二重構造だから
ご飯がふっくら。

3合炊き炊飯鍋

RTR-300D1（40-3381）
高さ16.5×幅34.5×
奥行21cm（取手を含む）
希望小売価格（税込）¥4,410（税抜 ¥4,200）

3合炊き炊飯釜「つつみ炊きKAMADO」

RTR-03E かまど炊き仕様（51-7943）
高さ21.1×幅29×奥行20.2cm（取手を含む）
希望小売価格（税込）¥10,290（税抜 ¥9,800）

5合炊き炊飯鍋

RTR-500D（51-7714）
高さ17.2×幅34.2×
奥行22.3cm（取手を含む）
希望小売価格（税込）¥6,195（税抜 ¥5,900）

魚とって

※リンナイ製ガスコンロのグリル専用です。ハオM660VFTS-Tには同梱されています。

網に付いた焼き魚も取り出しやすいので、身くずれせず見た目よく仕上がります。網のお手入れにも便利です。

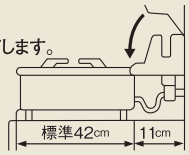
RTO-ST1（40-3223）
希望小売価格（税込）¥630（税抜 ¥600）

フッ素焼き網には使用しないでください。フッ素加工がはがれる場合があります。

ハッチガード

※標準60cm後方排気シリーズ専用です。

コンロの後背部が、炒めものや煮こぼれで汚れるのをガードします。
フタ式なので、元栓の開閉・ゴム管の点検ができます。



RBG-600B ステンレス製（40-5784）
希望小売価格（税込）¥3,360（税抜 ¥3,200）

RBG-600F フッ素加工（ブラック）（40-3385）
希望小売価格（税込）¥3,885（税抜 ¥3,700）

RBG-600FSL フッ素加工（シルバー）（40-8922）
希望小売価格（税込）¥3,885（税抜 ¥3,700）

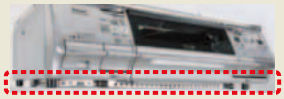
写真はRBG-600F
高さ7.5×幅60×奥行11cm

マウスガード

※適用機種：アンシエ、ハオS660VGAX、ハオS660VGTX、ハオS660VCTX
※取り付けは販売店が作業を行います。お客様ご自身で取り付けることはできません。

コンロ内へのネズミの侵入を防止します。

RTO-MG1（51-8095）
希望小売価格（税込）¥10,500（税抜 ¥10,000）



フライパンカバー「フタしてグリル」

お手持ちのフライパンと合わせてお使いください。

焼き網料理やグリル料理を手軽に楽しめるフライパンカバー。

写真はRFC-24

フライパンサイズ22～24cm用
RFC-24（51-9610）
希望小売価格（税込）¥4,410（税抜 ¥4,200）

バーナーの熱気を利用して、魚をおいしく焼き上げます。

フライパンサイズ26～28cm用
RFC-28（51-9628）
希望小売価格（税込）¥5,040（税抜 ¥4,800）

クッキングプレート（両面焼用）

両面焼グリルにセットするだけで、トースト・クッキー・冷凍食品などの調理が便利になります。

RCP-63V（52-3022）
高さ4.9×幅21.8×奥行31.4cm
希望小売価格（税込）¥3,360（税抜 ¥3,200）

クッキングプレート（片面焼用）

RCP-60M（40-1875）
高さ1.6×幅19.4×奥行25.7cm
希望小売価格（税込）¥2,835（税抜 ¥2,700）

防熱板

リンナイのコンロ専用です。 コンロまわりの天井・壁・流し台・調理台などを熱から守ります。

●設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置できない場合は必ず防熱板を取り付けてください。

RB-55S（側壁用）
（40-3716）
高さ55×幅55×厚み1.9cm
希望小売価格（税込）¥6,090（税抜 ¥5,800）

RB-60B（後壁用）
（40-3707）
高さ55×幅60×厚み1.9cm
希望小売価格（税込）¥6,090（税抜 ¥5,800）

RB-60T（天井用）
（40-3686）
幅60×奥行55×厚み1.05cm
希望小売価格（税込）¥2,835（税抜 ¥2,700）

RB-T40SG（本体取付ガラストップ・パールクリスタル用）
（51-4910）
高さ40.3×幅42×厚み1.52cm
希望小売価格（税込）¥10,290（税抜 ¥9,800）

RB-T40SM（本体取付ガラストップ・パールクリスタル以外用）
（51-4928）
高さ40.3×幅42×厚み1.52cm
希望小売価格（税込）¥10,290（税抜 ¥9,800）

RB-15T（天井用補助）
（40-3694）
幅15×奥行55×厚み1.05cm
希望小売価格（税込）¥1,680（税抜 ¥1,600）

RB-50S（流し台・調理台）
（40-3724）
高さ15×幅4×奥行50×厚み1.9cm
希望小売価格（税込）¥2,835（税抜 ¥2,700）

ガラストップをいつまでもきれいにお使いいただくために（専用別売品）

ガラストップ専用クリーナー

トッププレートの頑固な汚れや、焦げつきを手軽にクリーニング！

部品コード：
820-008-000
希望小売価格（税込）¥893/本
（税抜 ¥850/本）
内容量：200ml

参考

スクレーパー（オルファ（株）製）

刃とホルダーの一体型。ステンレス刃で水洗いできます。

スクレーパーS型
品番：35SB
希望小売価格（税込）¥368
（税抜 ¥350）
http://www.olfa.co.jp

洗浄キューブ（小林製薬（株）製）

希望小売価格（税込）¥330
（税抜 ¥315）

ガラストップのお掃除に。

激落ちポイポイ（レック（株）製）

希望小売価格（税込）¥252
（税抜 ¥240）

バーナーリングのお掃除に。

※スポンジでは汚れが落ちなくなってきた時のみご利用ください。
※市販のメラミンフォームスポンジでもご使用いただけます。

※上記オプションの価格は、すべて消費税込みの希望小売価格です。 ※こちらのページに掲載のオプション品は、すべてR.STYLE（リンナイスタイル）にてご購入いただけます。

かんたん便利♪ 交換部品やお手入れ用品はネットショップで注文できます！

R.STYLE リンナイスタイル

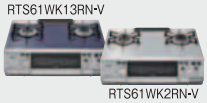
http://www.rinnai-style.jp
リンナイスタイル 検索

ケータイから

機能一覧

※大：強火力バーナー　中：標準バーナーを表します。

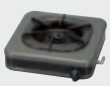
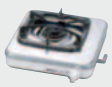
標準幅

基本型式			ガラストップ					パール
			RTS61AWG10RN-V	ハオS660VGAX(SL)	RTS61WG13RN-V	ハオS660VGTX(SL)	ハオS660MGTS(SL)	RTS61WK13RN-V RTS61WK2RN-V
			NEW		NEW			 NEW
掲載ページ			9ページ	11ページ	9ページ	11ページ	11ページ	10ページ
安全性能	消し忘れ消火機能		大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル
	立消え安全装置		大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル
	調理油過熱防止装置		大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中
	焦げつき消火機能		大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中
	グリル過熱防止機能		●	●	●	●	●	●
	鍋なし検知機能		●		●			●
	あぶり・高温炒め、高温炒め、センサー解除		大	大	大	大	大	大
	点火確認表示		コンロ・グリル	コンロ・グリル	コンロ・グリル	コンロ・グリル	コンロ・グリル	コンロ・グリル
	点火ロック		●	●	●	●	●	●
	中火点火機能		大	大	大	大	大	大
デザイン	トッププレート		ガラストップ	ガラストップ	ガラストップ	ガラストップ	ガラストップ	パールクリスタル
操作性能	操作パネル	かんタッチ&見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ	かんタッチ 見やスイッチ
		ラク点火	●	●	●	●	●	●
		火力調節	レバー式	レバー式	レバー式	レバー式	レバー式	レバー式
	グリル		NEW スムーズグリル	スムーズグリル	NEW スムーズグリル	スムーズグリル	ニュー3Sグリル	NEW スムーズグリル
調理性能	コンロ部	揚げもの温度調節機能	大	大	大	大	大	大
		早切れ防止機能	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中
		コンロ調理タイマー(1～90分)	中	中	中	中	中	中
		炊飯機能	中	中	中	中	中	中
		湯わかし機能(5分保温)	大	大	大	大	大	大
	グリル部	グリル調理タイマー	●(1～15分)	●(1～15分)	●(1～15分)	●(1～15分)	●(1～20分)	●(1～15分)
		両面焼グリル・片面焼グリル	水無し両面焼	水無し両面焼	水無し両面焼	水無し両面焼	水無し片面焼	水無し両面焼
		オートグリル機能	●	●				
		遠赤外線セラミックバーナー	●	●	●	●		●
お手入れ性能	バーナー	ヒートオフ構造	●		●			●
		フラット&クリーン	フラット&クリーン	フラット&クリーン	フラット&クリーン	フラット&クリーン	フラット&クリーン	フラット&クリーン
		バーナータイプ	スーパーシールド	スーパーシールド	スーパーシールド	スーパーシールド	スーパーシールド	スーパーシールド
	グリル	クリアコートグリル皿	●		●		●	●
		汚れカバー	●	●	●	●		●
		フッ素焼き網	●		●			●
		分解グリル	●	●	●	●	●	●
その他	電源		乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)
	電池交換サイン		●	●	●	●	●	●
	魚とって付属							

仕　様

基本型式			RTS61AWG10RN-V		ハオS660VGAX(SL)		RTS61WG13RN-V		ハオS660VGTX(SL)		ハオS660MGTS		RTS61WK13RN-V・RTS61WK2RN-V	
外形寸法mm/高さ×幅×奥行(トッププレート奥行)			180×596×493(407)		180×596×490(407)		180×596×493(407)		180×596×493(409)		180×596×486(407)		180×596×493(407)	
グリル網寸法mm/幅×奥行			232×304		232×304		232×304		232×304		208×290		232×304	
質　量kg			15		15		15		15		13.5		16	
ガス接続			9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管	
点火方式			プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式	
ガス消費量 kW (kcal/h) (kg/h)	ガス種		13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG
	強火力バーナー		4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)
	強火力バーナー(トロ火)		0.47(400)	0.50(0.036)	0.44(380)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.50(0.036)	0.44(380)	0.50(0.036)	0.44(380)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.50(0.036)
	標準バーナー		2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.213)
	標準バーナー(トロ火)		0.37(320)	0.42(0.030)	0.35(300)	0.39(0.028)	0.37(320)	0.42(0.030)	0.35(300)	0.39(0.028)	0.35(300)	0.39(0.028)	0.37(320)	0.42(0.030)
	グリル		1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.40(1,200)	1.40(0.100)	1.86(1,600)	1.94(0.139)
	全点火時		8.60(7,400)	8.60(0.614)	8.60(7,400)	8.60(0.614)	8.60(7,400)	8.60(0.614)	8.60(7,400)	8.60(0.614)	7.80(6,700)	7.70(0.550)	8.60(7,400)	8.60(0.614)
省エネ性能	コンロ部	目標年度2006年度	●		●		●		●		●		●	
		省エネ基準達成率	100%		100%		100%		100%		100%		100%	
		エネルギー消費効率	56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		56.3%	
		強火力バーナー	56.2%		56.2%		56.2%		56.2%		56.2%		56.2%	
		標準バーナー	56.5%		56.5%		56.5%		56.5%		56.5%		56.5%	
		区分名	C		C		C		C		C		C	
	グリル部	目標年度2008年度	●		●		●		●		●		●	
		省エネ達成率	100%		100%		100%		100%		13A:100%/LPG:105%		100%	
		エネルギー消費効率	211Wh		211Wh		211Wh		211Wh		13A:197Wh/LPG:187Wh		211Wh	
		区分名	L		L		L		L		J		L	

※大：強火力バーナー　中：標準バーナーを表します。

	60cmタイプ					コンパクト幅56cmタイプ		1口タイプ	
	クリスタル	フッ素				フッ素		ホーロー	ステンレス
	ハオS660VCTX(NB)	ハオM660VFTS-T	ハオM660FTS-T	RT-660GFTS(BK)	RT-650-2FTS	RTS-338NFTS(SL)	RTS-336-2FTS(SL)	RTS-1DC	RTS-1NDB
									
	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ	11ページ
	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中	大・中・グリル	大・中		
	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中・グリル	大・中	大・中・グリル	大・中	大	大
	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中		
	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中		
	●	●	●	●		●			
	大	大	大	大	大	大	大		
	コンロ・グリル	グリル	グリル						
	●	●	●	●	●				
	大	大	大	大	大				
	パールクリスタル	フッ素コート	フッ素コート	フッ素コート	フッ素コート	フッ素コート	フッ素コート	ホーロー	ステンレス
	かんタッチ＆見やすインジ								
	●	●	●	●	●	●			
	レバー式	レバー式	レバー式	レバー式	レバー式	回転式	回転式	回転式	回転式
	スムーズグリル	ニュー3Sグリル	ニュー3Sグリル	ニュー3Sグリル		ニュー3Sグリル			
	大	大	大						
	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中	大・中		
	中								
	中	中	中						
	大	中	中						
	●(1～15分)	●(1～15分)	●(1～20分)						
	水無し両面焼	水無し両面焼	水無し片面焼	水有り片面焼		水有り片面焼			
	●	●							
	フラット＆クリーン	フラット＆クリーン	フラット＆クリーン	フラット＆クリーン		フラット＆クリーン			
	スーパーシールド	しる受けレス	しる受けレス	しる受けレス	しる受け皿	しる受けレス	しる受け皿	しる受け皿	しる受け皿
		●	●						
	●								
	●	●	●	●		●			
	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)	乾電池(DC3V)		
	●	●	●	●	●	●	●		
		●							

	ハオS660VCTX(NB)		ハオM660VFTS-T		ハオM660FTS-T		RT-660GFTS(BK)		RT-650-2FTS		RTS-338NFTS(SL)		RTS-336-2FTS(SL)		RTS-1DC		RTS-1NDB	
	180×596×490(407)		180×598×488(412.5)		180×598×495(412.5)		180×598×483(412.5)		180×596×476(409)		180×563.5×447.5(392)		180×564×447.5(390)		80.5×330×339(315)		68×293×296(270)	
	232×304		232×304		208×290		215×310		—		215×310		—		—		—	
	16.5		14		12.5		10.5		7		10		6		2.5		1.8	
	9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管		9.5mmφガス用ゴム管	
	プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		プッシュ式、連続スパーク方式		回転式、連続スパーク方式		圧電点火方式		圧電点火方式		圧電点火方式	
	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG	13A	LPG
	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.21(0.301)	4.20(3,610)	4.20(0.301)	4.20(3,610)	4.21(0.301)	3.50(3,010)	3.51(0.251)	3.50(3,010)	3.51(0.251)
	0.44(380)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.50(0.036)	0.47(400)	0.56(0.040)	—	—	—	—	—	—	—	—
	2.97(2,550)	2.97(0.213)	2.97(2,550)	2.97(0.212)	2.97(2,550)	2.97(0.212)	2.97(2,550)	2.97(0.212)	2.45(2,110)	2.46(0.176)	2.97(2,550)	2.97(0.212)	2.45(2,110)	2.46(0.176)	—	—	—	—
	0.35(300)	0.39(0.028)	0.37(320)	0.39(0.028)	0.37(320)	0.39(0.028)	0.37(320)	0.39(0.028)	0.35(300)	0.39(0.028)	—	—	—	—	—	—	—	—
	1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.86(1,600)	1.94(0.139)	1.40(1,200)	1.40(0.100)	1.69(1,450)	1.69(0.121)	—	—	1.53(1,320)	1.53(0.109)	—	—	—	—	—	—
	8.60(7,400)	8.60(0.614)	8.60(7,400)	8.60(0.614)	7.80(6,700)	7.70(0.550)	8.41(7,230)	8.56(0.611)	6.25(5,380)	6.20(0.443)	8.10(6,970)	8.10(0.579)	6.1(5,250)	6.1(0.436)	3.50(3,010)	3.51(0.251)	3.50(3,010)	3.51(0.251)
	●		●		●		●		●		●		●		●		●	
	100%		100%		100%		100%		110%		100%		110%		100%		101%	
	56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		56.3%		51.4%		52.0%	
	56.2%		56.2%		56.2%		56.2%		56.2%		56.2%		55.9%		51.4%		52.0%	
	56.5%		56.5%		56.5%		56.5%		56.5%		56.5%		57.0%		—		—	
	C		C		C		C		A		C		A		A		A	
	●		●		●		●		—		●		—		—		—	
	100%		100%		13A:100%/LPG:105%		105%		—		105%		—		—		—	
	211Wh		211Wh		13A:197Wh/LPG:187Wh		275Wh		—		265Wh		—		—		—	
	L		L		J		I		—		I		—		—		—	

【Siセンサーコンロ使用上のご注意】

①ご使用中に自動的に弱火または消火する。

ご使用中の火力が変化したり、自動消火しても機器の異常ではありません。
Siセンサーコンロに搭載されている早切れ防止機能がはたらいているためです。
この機能は、焼きもの調理や炒りもの調理など比較的温度が高い料理や鍋の空焼きをしたときに、強火↔弱火と火力を自動で調節（または消火）し、鍋の異常過熱を防止します。この状態が約30分継続すると自動消火します。

②あぶり・高温炒めモード※使用中に自動的に弱火または消火する。

あぶり・高温炒めモードは、通常よりも高い温度まで調理できる機能です。
あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火↔弱火と火力を自動で調節（または消火）します。この状態が約30分継続すると自動消火します。

※機種により「高温炒め」、「センサー解除」となり、名称が一部異なります。

使っている途中で、
なぜ？火力が小さくなるの!?

ご使用中にSiセンサーコンロの安全機能がはたらいて
火力が小さくなったり消火することがありますが、
機器の故障ではありません。

あぶり・高温炒めスイッチを押すと、
通常より高い温度でご使用いただけます。
（この場合でも強火⇔弱火をくり返します）

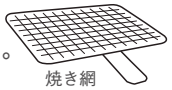
鍋をふる料理やあぶり料理、
圧力鍋の調理に適しています。

※お買い求めの商品とイラストが異なる場合があります。※機種により「高温炒め」、「センサー解除」となり、名称が一部異なります。

あぶり・高温炒めモードをご使用になっても、ある温度以上に達すると安全のために自動消火します。
またスイッチを押してから連続して約30分使った場合も、安全のために自動消火します。

警告

このコンロでは焼き網を使用しないでください。
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
ほかにもお使いいただけない調理道具がございます。詳しくは取扱説明書でご確認ください。


焼き網

省エネ性マークについて［コンロ部］

このマークは、省エネ性の記載場所を明示するものです。
商品を選択するときのご参考にしてください。

このマークは、省エネ基準を達成した機種を示します。

「06年省エネ基準達成率」は、省エネルギー法に定められた2006年度基準に対する達成率を表示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。エネルギー消費効率は省エネルギー法に定められた、JIS規格条件でガステーブルを使用したときの効率を表したものです。

エネルギー消費効率＝（大バーナー熱効率 ×3.5＋中バーナー熱効率 ×2.1）÷（3.5＋2.1）

※計算方法は、2口仕様のものです。3口、1口仕様の計算方法は異なります。

●表示の強火力バーナーは大バーナーを、標準バーナーは中バーナーを示します。●各バーナーの熱効率、エネルギー消費効率は、ガス種13A、LPGの熱効率の値です。●区分名は経済産業省告示第315号による。

省エネ性マークについて［グリル部］

このマークは、省エネ性の記載場所を明示するものです。
商品を選択するときのご参考にしてください。

このマークは、省エネ基準を達成した機種を示します。

「08年省エネ基準達成率」は、省エネルギー法に定められた2008年度基準に対する達成率を表示しています。
%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。エネルギー消費効率は省エネルギー法に定められた条件で、グリルを使用したときの効率を表したものです。

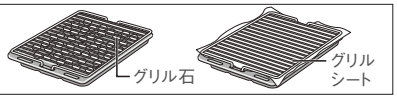
●グリルのエネルギー消費効率は、ガス種13A、LPGの熱効率の値です。
●区分名は経済産業省告示第315号による。

安全に関するご注意

●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●地域によって、ガス種が異なります。ガス種を確認のうえ、お買い求めください。ガス種が違いますと、火災・やけどの原因となります。
●このカタログに掲載の商品は一般家庭用です。業務用にお使いになりますと寿命が縮まることがありますのでご注意ください。

警告

グリル皿、グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れないでください。
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因となります。



●ガステーブルコンロの補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。

登録番号：JQ0003

リンナイ本社・大口工場・瀬戸工場・愛知工場・旭工場・生産技術部・開発本部・品質保証本部は、ISO9001：2008を認証取得しています。

ISO認証制度
ISO（国際標準化機構）が制定している品質保証の認証制度（ISO9000シリーズ）であり、ISO9001は、商品の「設計、開発、製造、据付け及び付帯サービス」について品質保証システムを認証するものです。

登録番号：JE0006

リンナイ本社・大口工場・瀬戸工場・愛知工場・旭工場・生産技術部・開発本部・品質保証本部・環境部・物流統括室・部品センター・関西支社・関東支社・中国支店は、ISO14001：2004を認証取得しています。

ISO14001とは、ISO（国際標準化機構）が定める環境管理の国際規格です。

リンナイ株式会社 本社 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2の26
ホームページアドレス http://www.rinnai.co.jp

ウィズガス 快適 ECO LIFE

■商品についてのお問い合わせは最寄りの事業所へ

関東支社	☎03(3471)9047	東北支社	☎022(238)8315	中国支店	☎082(277)5131
東京支店	☎03(3471)9047	北海道支店	☎011(281)2506	四国支店	☎087(821)8055
北関東支店	☎048(667)4321	新潟支店	☎025(247)6610	九州支社	☎092(281)3234
東関東支店	☎043(273)3360	中部支社	☎052(363)8001		
南関東支店	☎045(320)3051	関西支社	☎06(6786)3612	アールジー株式会社	☎03(5783)3455

■修理についてのお問い合わせは

リンナイ お客様センターへ フリーダイヤル **0120-054-321**

●修理の受付時間：365日24時間
●修理の相談時間：平日9:00～19:00 土日・祝日9:00～17:00

携帯電話・PHSでのご利用は最寄りのお客様センターまで

関東・北海道・東北・新潟 ☎03(3471)3843
中部・関西・中国・四国 ☎052(351)3575
九州 ☎092(271)4045

●お求めは信用とゆきとどいたサービスの店

このカタログの掲載内容は、2011年11月現在のものです。

●本カタログに掲載しております全商品の価格は、希望小売価格です。配送費、据付部材、据付工事費、使用済み商品の引取り費等は含まれておりません。
●ガス消費量及び能力は、13AまたはLPGで表示していますが、ガス種により異なる場合があります。
●印刷物の為実際の商品と異なることがありますのでご了承ください。
●商品の価格及びデザイン、仕様は改善のため、予告なく変更する場合があります。
●本カタログ掲載の商品写真は、警告・注意シール表示を省略しているものがあります。
●本カタログ掲載のイメージ写真は、実際の設置環境と異なる場合があります。

2011-11-002.TC